

CAP BOUCHER

Action n° 15Q00231573I01S101
2016-2017

Dans le cadre du Programme Régional Qualifiant, la région Languedoc-Roussillon Midi-Pyrénées accorde au CFP Nicolas Albano un financement de 78 906 € pour la mise en place de l'action de formation « CAP BOUCHER »

Objectifs de la formation :

Le métier de boucher est un métier exigeant qui requiert un savoir-faire particulier pour préparer et présenter les viandes.

Il demande également un véritable talent commercial. Le boucher réceptionne et stocke les viandes (bovins, ovins, porcins, caprins, équins, volailles et gibiers).

Il contrôle la traçabilité et la qualité de la viande mais également le respect des règles d'hygiène et de sécurité. Il découpe, désosse et sépare les viandes.

Il les prépare (parage, épluchage, tranchage et ficelage) pour la vente en respectant les techniques de présentation, de décoration et d'étiquetage. Il habille les volailles et confectionne les produits tripiers. Le boucher peut conseiller les clients et participer à la vente des produits.



Public concerné :

Jeunes (au moins 16 ans) et adultes

Etre demandeur d'emploi inscrit au Pôle Emploi

Etre sorti du système scolaire depuis plus de six mois

Avoir défini et validé un projet professionnel et avoir établi une **FICHE DE PRESCRIPTION** par conseiller prescripteur : Pôle Emploi, MLI, CIDFF, CAP EMPLOI, APEC....

Le CFP s'engage à :

-La construction d'un parcours sur mesure

-Un accompagnement personnalisé avec un référent professionnel

- Un suivi tout au long du parcours de formation

Nos outils pédagogiques :

- Tenue et équipement professionnel

- Equipement informatique

- Espace numérique de travail (E.N.T)

Pré requis :

- Niveau VI et plus

- Réelle motivation pour une qualification et une insertion professionnelle

Maîtrise de la langue française

Organisation de la formation :

- 9 mois en formation continue (de septembre à juin)
- 793 heures de formation en centre réparties sur 5 périodes

- 595 heures de formation en milieu professionnel réparties sur 4 périodes

- 35 heures hebdomadaires

Nos partenaires :